

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
ADJUDICACIÓN A TRAVES DEL PROCEDIMIENTO
GENERAL DEL CONTRATO DE SUMINISTRO,
INSTALACIÓN, PUESTA EN MARCHA DE
COMPONENTES DE SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN
DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA LA MEJORA
DE LA EFICIENCIA DE MERCADOS CENTRALES DE
ABASTECIMIENTO DE GRANADA S.A.
(MERCAGRANADA S.A.) –
EXP. 2MCAM 2022

Granada, 11 de Marzo 2022

1. ANTECEDENTES

MERCAGRANADA S.A., tiene entre sus activos una serie de cámaras frigoríficas, las cuales son alquiladas a operadores instalados en las naves, el mantenimiento de dichas cámaras frigoríficas corresponde a esta Sociedad y, por tanto, para que las mismas funcionen correctamente y sean eficientes, es necesario realizar cambios en algunos de los elementos de los sistemas frigoríficos instalados.

2. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente pliego es regular las condiciones técnicas que han de regir la contratación de suministro e instalación de diverso material de equipamiento para las instalaciones frigoríficas de MERCAGRANADA S.A. de manera que se mejore la eficiencia y la obsolescencia de algunos equipamientos instalados.

La empresa adjudicataria tendrá obligación de coordinarse con la empresa que realiza el mantenimiento de equipos frigoríficos de la unidad alimentaria de MERCAGRANADA.

3. ALCANCE

El suministro de equipos a realizar por la empresa adjudicataria, y los servicios asociados, se realizarán conforme a los términos articulados en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas a fin de satisfacer las necesidades de MERCAGRANADA S.A.

El alcance de los trabajos comprenderá la adquisición, entrega e instalación, incluidas posibles partidas de pequeña obra civil o adaptación de los elementos a las instalaciones ya existentes y coordinación con la empresa que realiza el mantenimiento de los sistemas frigoríficos en MERCAGRANADA.

4. LUGAR DE RECEPCIÓN Y ENTREGA

Los suministros y trabajos descritos en este expediente serán realizados en su totalidad en las distintas dependencias de MERCAGRANADA S.A., sita en Ctra. de Badajoz-Granada, Km. 436. 18015 GRANADA.

5. IMPORTE LÍMITE DE LICITACIÓN Y FORMA DE PAGO

El importe máximo de licitación es de 35.486,58 € impuestos excluidos.

Este importe engloba todos los gastos en que pueda incurrir el adjudicatario por el desarrollo de los trabajos, tanto de material como de medios físicos a emplear.

El abono se realizará por transferencia bancaria contra factura, en la cuenta designada por el adjudicatario, mediante tres pagos:

- a) Un pago del 10 % como pago a cuenta tras la firma del contrato para la solicitud de equipos a fabricante, por cada lote.
- b) Un pago del 50 % en la recepción de los suministros por cada lote.
- c) Un pago del 40 % restante tras la entrega, instalación y aceptación y firma del acta de recepción provisional de los equipos suministrados e instalados, por cada lote.

6. REVISIÓN DE PRECIOS.

Dadas las características de este expediente, y tras la firma del contrato, no se aceptará revisión alguna de precios sobre los que se hayan establecido en la oferta presentada.

7. PLAZO DE EJECUCION

El suministro y trabajos asociados deberán realizarse antes del 31 de diciembre de 2022.

Para planificar las actividades de acuerdo con el plazo que se estime, se deberá tener en cuenta que los trabajos se realizarán en época de frío y teniendo en cuenta que la parada de cámara frigorífica deberá tener la mínima afectación para los usuarios.

El contrato podrá firmarse una vez adjudicado por Consejo de Administración, y a continuación realizar los pedidos de suministros en aras a no esperar que suban precios de los mismos, si bien, la instalación se realizará en época de frío como se ha comentado.

Se presentará como documento los plazos de entrega de suministros y los plazos de instalación y montaje, y tiempos máximos necesarios que debe estar cada cámara frigorífica parada, para poder realizar la coordinación con los operadores.

8. PRÓRROGAS

No se contemplan prórrogas a este expediente.

9. DEFINICIÓN DEL SUMINISTRO.

Se establecen los siguientes lotes:

Lote nº 1: Elementos frigoríficos para cámaras 1ª y 2ª frutas y hortalizas

Lote nº 2: Elementos frigoríficos para cámara nº 4 de Nave de Pescados y sala de máquinas de pescados

Lote nº 3: Aires acondicionados.

9.1. LOTE N.º 1.- ELEMENTOS FRIGORÍFICOS PARA CÁMARAS 1ª Y 2ª FRUTAS Y HORTALIZAS.

Se deben renovar los compresores existentes en ambas cámaras y las bandejas de condensados de los evaporadores pues están deterioradas.

- a) Compresores BOCK HGX 56 A/995 – 4S de 30 CV Y 6 CILINDROS. 2 unidades uno para cada cámara frigorífica.

Incluida recogida de refrigerante 449 A, en recipiente de la instalación y envases externos. Desmontaje de compresor a sustituir. Montaje y adaptación de compresor sustituto. Adaptación de conexión de líneas frigoríficas y presostatos de control. Conexión eléctrico. Recarga de refrigerante 449 A recuperando previamente al desmontaje, puesta en marcha y regulación de dispositivos de control mecánicos y electrónicos.

Presupuesto máximo: 2 ud. X 8364 € = 16.728 €

- b) Bandejas para evaporadores en MN—12 acero inoxidable mate, incluido desmontaje de las existentes y montaje y acoplamiento de desagües de las nuevas. 4 unidades (dos por cada cámara frigorífica).

*Las medidas de las bandejas son (810 ~ 790) x 2.225 x 90 mm (ancho x largo x alto)

Se adjunta foto de los evaporadores y las bandejas en el anexo I lote 1 b)

Presupuesto máximo: 4 ud. De bandejas, por un máximo de 2.346 €

9.2. LOTE N.º 2.- Elementos frigoríficos para cámara nº 4 de Nave de Pescados y sala de máquinas de pescados

a) Sustitución de condensador por aire de la cámara nº 4 de pescados por condensador FRIMETAL modelo CBN 57ª.

Incluye desmontaje de condensador a sustituir, montaje de nuevo condensador, adaptación y conexionado de líneas frigoríficas y eléctricas, carga de nitrógeno, puesta en marcha y regulación mecánica y electrónica. Ver características del modelo en ANEXO 1 de este pliego.

Presupuesto máximo del condensador por valor de 4.217,70 €

b) Cambio de refrigerante.

Reconversión de refrigerante R-523 A, según Ley 16/2013, incluida sustitución de aceite, gestión de residuos de aceite, mano de obra, envases para recuperación de refrigerante y cartuchos filtrantes deshidratador.

Presupuesto máximo del cambio de refrigerante por valor de 2.038,20 €

c) Kit de alarma de fugas para sala de máquinas de Nave de Pescados.

Dado que la alarma de fugas existente no funciona adecuadamente, se solicita suministro e instalación de Kit de alarma de detección de gas universal AK 055624 U.

Presupuesto máximo Kit alarma de fugas = 667.67 €

d) Sustitución del Evaporador para cámara 4.

Dado que dicho evaporador fue instalado en el año 2000 y está dando problemas de averías en los últimos meses, es necesaria su sustitución.

Suministro e instalación de evaporador consistente en:

1 ud de evaporador FRIGA BOHN 3C E 4366 C, desescarche eléctrico.

1 Kg de carga de nitrógeno.

Material vario de tubería y accesorios de cobre.

Mano de obra desmontaje del evaporador a sustituir, montaje del nuevo y conexionado y puesta en marcha.

Presupuesto máximo del evaporador cámara 4 pescados = 7.089 €

9.3. LOTE Nº 3. Aires acondicionados.

a) Instalación de aire acondicionado para refuerzo en el Centro de Control de Datos.

Suministro e Instalación de aire acondicionado de potencia frigorífica 7 kW y capacidad calorífica 8.1 kW, con Wifi incluido y categoría mínima del equipo A+.

Se instalará la unidad Split mediante tubería refrigerante, Inter conexión y alimentación eléctrica, tubos de desagües, pequeño material de fijación, realización del vacío de la tubería refrigerante y comprobación de manómetros.

Presupuesto máximo de aire acondicionado CPD = 1.530 €

b) Instalación de aire acondicionado en caseta de salida para refrigeración de equipos de control de accesos.

Suministro e instalación de aire acondicionado de potencia frigorífica 2.5 Kw y capacidad calorífica 3.2 Kw con wifi incluido y categoría mínima del equipo A+.

Se instalará la unidad Split mediante tubería refrigerante, Inter conexión y alimentación eléctrica, tubos de desagües, pequeño material de fijación, realización del vacío de la tubería refrigerante y comprobación de manómetros.

Presupuesto máximo caseta roja en Salida Mercagranada Crta. Badajoz- Granada = 867 €

10. OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA

10.1. GENERALES

Toda empresa licitante estará obligada a realizar una visita para comprobar mediciones, conocer el estado de las instalaciones actuales y poder evaluarlas antes de la presentación de su oferta, por lo que deberá solicitar al área técnica de MERCAGRANADA, S.A. documento confirmando dicha visita según el modelo de ANEXO VII (Hoja de Control de visita) del PCP.

La totalidad de los equipos y sistemas propuestos, así como también el despliegue de las redes asociadas deberán cumplir en todo momento las normas y reglamentos vigentes.

La empresa adjudicataria firmará aceptar el código de conducta y buenas prácticas de MERCAGRANADA, S.A. y los principios del pacto mundial, conjuntamente con el contrato.

10.2. CLAUSULA DE CONFIDENCIALIDAD

Toda información, que por razón de las actividades cubiertas por este pliego deba conocer el adjudicatario será tratada con la máxima confidencialidad.

El adjudicatario se comprometerá, durante el periodo de vigencia del contrato y una vez finalizado este por un periodo no inferior a 10 años, a no utilizar, divulgar ni comercializar información de MERCAGRANADA

S.A., a ninguna persona o entidad, exceptuando a sus propios empleados que la necesiten para ejercer sus funciones, y a aquellos que MERCAGRANADA S.A. apruebe explícitamente por escrito.

10.3. CLAUSULAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

El contratista deberá contar con un sistema de gestión de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1.995 de Prevención de Riesgos Laborales y en el R.D. 39/1.997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores. Expresamente, se cumplirá con lo establecido en el procedimiento referente a **Contratas y Coordinación de actividades empresariales** del Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales del MERCAGRANADA, S.A. www.mercagranada.es.

La empresa adjudicataria se compromete a promover la seguridad y la salud de los trabajadores mediante la aplicación de las medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de los riesgos laborales derivados del trabajo, debiendo cumplir con lo requerido en materia de seguridad y salud laboral, tanto por la legislación vigente como por las normas internas de la propia empresa contratante.

La empresa que resulte adjudicataria se compromete, en el supuesto de contar con empresas subcontratistas o trabajadores autónomos, a exigir a los anteriores el cumplimiento de los requisitos anteriormente mencionados.

Las empresas licitadoras deberán realizar una descripción pormenorizada de las tareas a realizar, haciendo referencia a los materiales, productos químicos y equipos a utilizar, comprometiéndose a aportar la documentación que se requiera en caso de que la oferta resulte adjudicataria, debiendo cumplir con las obligaciones derivadas de la coordinación preventiva de la empresa contratante.

La prevención de riesgos laborales se realizará mediante la planificación de la acción preventiva de la empresa, para ello el contratista deberá realizar la evaluación inicial de los riesgos, que tendrá en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la posibilidad de que el trabajador sea especialmente sensible frente a determinados riesgos. Esta evaluación se deberá repetir cuando cambien cualquiera de estas condiciones.

Se establecerán controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la actividad de los trabajadores, debiéndose modificar las medidas de prevención

cuando, como resultado de estos controles, se aprecie por el empresario que son inadecuadas a los fines de protección requeridos.

El contratista deberá asegurarse que los equipos de trabajo sean adecuados para el trabajo que vaya a realizarse. Si la utilización de un equipo puede presentar un riesgo específico, se reservará su uso a los encargados del mismo, adoptando las medidas que reduzcan los riesgos al mínimo.

El contratista deberá proporcionar a los trabajadores equipos de protección individual adecuados frente a aquellos riesgos que no se hayan podido evitar, y vigilará que sean efectivamente utilizados por éstos.

El contratista deberá garantizar que cada trabajador reciba una formación adecuada en materia preventiva, tanto cuando se le contrata como cuando cambien los equipos de trabajo, o se introduzcan nuevas tecnologías.

El contratista garantizará la vigilancia periódica de la salud de los trabajadores, en función de los riesgos inherentes al trabajo, en los términos establecidos en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales citada.

El contratista deberá elaborar y conservar la documentación relativa a sus obligaciones, de acuerdo con lo previsto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y mantenerla a disposición de la Dirección del Centro, de la Autoridad Laboral y de la Autoridad Sanitaria en su caso, llevando a cabo las notificaciones necesarias. Copia de la referida documentación debe ser remitida a la Unidad de Prevención de Riesgos Laborales del centro.

10.4. RELATIVAS AL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (S.G.A.) Y ENERGÉTICO

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación ambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que se aplique a los trabajos contratados, siguiendo las metodologías recogidas en la serie de normas ISO 14000 de Gestión Ambiental.

El adjudicatario perfeccionará la competencia profesional de su personal que vaya a realizar actividades con incidencia ambiental, mediante los procedimientos preventivos oportunos. Será responsable de la gestión de residuos originados durante la instalación de los nuevos sistemas a instalar.

El adjudicatario deberá cumplir, en la ejecución del servicio contratado, los procedimientos y protocolos de MERCAGRANADA S.A objeto de la presente

contratación que le sean aplicables, para lo cual se le harán llegar copias de los documentos oportunos.

El adjudicatario responderá de cualquier incidente por él causado. El Centro se reserva el derecho a repercutir sobre el adjudicatario las acciones y gastos que se originen por el incumplimiento de sus obligaciones de carácter ambiental.

Para evitar tales incidentes, el adjudicatario adoptará las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuo, con extrema atención a la correcta manipulación de los residuos peligrosos.

La empresa adjudicataria se compromete a informar inmediatamente, a la Dirección Técnica de MERCAGRANADA, S.A., sobre cualquier accidente o incidente que se produzca en el curso de los trabajos contratados. La Dirección del Centro podrá solicitar un informe escrito referido al hecho y a sus causas.

La empresa adjudicataria será responsable del coste de la eliminación y traslado de los residuos que se generen con motivos de los trabajos objeto de contratación, de la obtención de los correspondientes certificados de eliminación por gestor de residuos autorizado y de la remisión de los mismos a la Dirección Técnica de MERCAGRANADA, S.A.

Asimismo, el adjudicatario deberá adoptar prácticas de ahorro y eficiencia energética, ya sean organizativas, de gestión o de carácter técnico, de forma que se eviten o minimicen, en la medida de lo posible, los consumos de energía.

El adjudicatario deberá considerar las oportunidades de mejora del desempeño energético en el uso y normal funcionamiento de los equipos objeto de la contratación y formar y documentar al personal del centro a respecto. Los procesos de reposición de equipos y materiales amparados por esta contratación se producirán siempre, debidamente documentados, en sintonía con los objetivos de mejora de la eficiencia energética y de disminución de los consumos de energía.

10.5. CLAUSULAS RELATIVAS AL TRATAMIENTO DE DATOS GENERADOS.

Los contratos que impliquen el tratamiento de datos de carácter personal deberán respetar en su integridad la normativa en materia de protección de datos vigente, en concreto el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del consejo de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos (RGPD) y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos personales y garantía de los derechos digitales (LOPDGDD).

Para el caso de que la contratación implique el acceso de la persona adjudicataria a datos de carácter personal de cuyo tratamiento sea responsable la entidad contratante, aquel tendrá la consideración de encargado del tratamiento, y deberá ofrecer las garantías suficientes para aplicar medidas técnicas y organizativas apropiadas, de manera que el tratamiento sea conforme con los requisitos de la normativa vigente y garantice la protección de los derechos de los interesados.

El tratamiento realizado por el encargado se regirá por un acuerdo de encargado de tratamiento firmado entre las partes, que vincule al encargado respecto al responsable, en el que se establezca el objeto, la duración, la naturaleza y la finalidad del tratamiento, el tipo de datos personales y categorías de interesados, y las obligaciones y derechos del responsable. Todo ello de conformidad a lo establecido en el artículo 28 RGPD.

Asimismo, se le informa, que los datos de carácter personal facilitados en el presente contrato serán incorporados en un fichero denominado contactos, responsabilidad de Sociedad Estatal de Mercados Centrales de Abastecimiento S.A. S.M.E. M.P. La finalidad del tratamiento es la gestionar el contrato. Estos datos no serán transmitidos a terceros, salvo obligación legal y serán conservados durante el tiempo legalmente establecido.

En cualquier caso, podrá indicar la revocación del consentimiento dado, así como ejercitar los derechos de acceso, rectificación o supresión, la limitación del tratamiento u oponerse, así como el derecho a la portabilidad de los datos en el domicilio social de la empresa.

Se informa que también puede presentar una reclamación, si así lo considera, ante la Agencia Española de Protección de Datos.

La persona adjudicataria se obliga a no acceder en modo alguno a cualquier dato personal de cualesquiera personas físicas que sean clientes, empleados/as, empresas proveedoras o entidades o personas colaboradoras de MERCAGRANADA, sin su respectivo, expreso y escrito consentimiento para acceder o tratar tales datos, a tenor de lo dispuesto en el RGPD así como la vigente LOPD y demás normativa legal que en dicha materia estuviera en vigor y fuese de aplicación durante la vigencia del contrato.

El incumplimiento de la presente cláusula facultará a MERCAGRANADA para resolver el contrato.

Una vez terminado, extinguido, resuelto o rescindido el contrato, por cualquier causa, la persona adjudicataria se obliga a destruir o devolver a MERCAGRANADA todos los datos personales a los que haya tenido acceso en virtud del contrato.

11. DOCUMENTACION A PRESENTAR CON LA OFERTA.

La documentación a aportar con la oferta seguirá estrictamente las directrices indicadas en el presente pliego, tratando cada asunto con profundidad y extensión adecuadas a su importancia. Deberá ir numerada y con un índice que facilite la localización de cualquier apartado.

La concisión y claridad es fundamental por lo que los ofertantes se abstendrán de incluir cualquier información no solicitada. No se tendrán en cuenta aquellos datos que el licitador proporcione fuera de la documentación técnica, aunque remita para ello a memorias, folletos, etc, u otro apartado o documento al que se está tratando.

La oferta debe responder explícita y razonadamente a todo lo requerido en este pliego justificando la aproximación sugerida y detallando la capacidad del licitador para llevar a buen término lo propuesto.

La documentación a presentar en el sobre B: DOCUMENTACIÓN TÉCNICA será:

Se describirán, en español, detalladamente todos y cada uno de los equipos y elementos a suministrar detallados por lotes, así como los servicios asociados, indicando para cada uno de ellos su especificación / alcance, fecha de entrega prevista,

Se presentará un calendario de ejecución o diagrama de Gantt que incluya:

- Tiempos de espera de suministros
- tiempos de instalación, incluyendo paradas de cámaras frigoríficas por fases.

Como se ha comentado anteriormente, el pedido de los suministros se realizará una vez firmado el contrato con la adjudicataria, y se admite que la instalación sea realizada en época de frío para evitar problemas con los operadores.

Además de presentar la documentación necesaria para la evaluación por criterios de valor, se deberá presentar la siguiente documentación necesaria para ser proveedor e instalador de equipos frigoríficos.

- Personal técnico cualificado deberá estar acreditado y experto en

instalaciones frigoríficas, con las certificaciones, habilitaciones y cualificaciones profesionales que se describen a continuación:

- AUTORIZACIÓN DE EMPRESA CONSERVADORA/REPARADORA FRIGORISTA NIVEL 2.
- AUTORIZACIÓN DE EMPRESA INSTALADORA FRIGORISTA NIVEL 2.
- CERTIFICADOS DE EMPRESA INSTALADORA Y MANTENEDORA EIITE Y EMITE (RITE-07).
- CERTIFICADO DE INSTALADOR AUTORIZADO EN BAJA TENSIÓN.
- CERTIFICADOS DE MANIPULADOR DE GASES PARA CUALQUIER CARGA.
- AUTORIZACIÓN CAF (Código de Actividad de Gases Fluorados)
- TARJETAS PROFESIONALES DE LA CONSTRUCCIÓN (TPC)
- ACREDITACIÓN DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES POR EL I.A.C.P. DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA u otra comunidad autónoma.
- Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas (IMA040)
- Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización (IMA039)
- Fabricación, montaje y soldadura de instalaciones de tubería (FME)
- Electricidad y Electrónica (ELE)

Documentación a aportar a la entrega de la instalación.

Una vez finalizada la instalación y puesta en marcha de todos los elementos e instalaciones incluidos en esta licitación, la empresa adjudicataria, estará obligada de entregar como parte del suministro, la siguiente documentación:

- Planos y esquemas "as built" de ubicación de equipos, tendido de canalizaciones y cableados y esquemas de conexión con indicación e identificación de cables en las regletas, de acuerdo con el marcaje real de los cables. En soporte Autocad.
- Documentación técnica, en español, de todos los equipos y elementos instalados.
- Manuales de operación, en español, de todos los elementos y equipos instalados.
- Planos y esquemas previos que se requieran por la Dirección Técnica de MARCAGRANADA durante la instalación, si a juicio de esa Dirección sean necesarios previamente a su ejecución.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN TÉCNICA.

La evaluación técnica por juicio de valor se regirá por los siguientes criterios:

Descripción	Forma de valoración	Ponderación
Descripción detallada de equipos y componentes a instalar por lotes.	Mayor puntuación a la empresa que indique todos los catálogos y explicaciones de los elementos a instalar, así como la eficiencia de los equipos y mejoras medioambientales.	Hasta un máximo de 15 puntos
Calendario y planificación de las instalaciones, indicando fechas de solicitud de suministro, tiempos de espera, fechas de instalación y paradas de cámaras frigoríficas.	Mayor puntuación al calendario de instalación que mayor detalle aporte para conocer la sistemática de la instalación.	Hasta un máximo de 15 puntos

Umbrales mínimos de puntuación: Será necesario obtener una puntuación igual o superior a 15 puntos en el conjunto de la propuesta técnica para poder ser persona adjudicataria, en caso contrario será excluida. En caso de obtener 0 puntos en alguno de los dos apartados también será excluida de la adjudicación.

Para cada sub-criterio se asignará la puntuación de acuerdo con las siguientes calificaciones:

Deficiente: cuando alguno de los puntos descritos sea incorrecto o se incumpla lo solicitado en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Se otorgarán 0 puntos.

Insuficiente: cuando la información suministrada en cada punto no haga referencia a todos los apartados referidos, Se otorgará 1/5 de la máxima puntuación.

Suficiente: cuando la información suministrada contempla todos los puntos, pero no los desarrolla adecuadamente de conformidad con la prestación del servicio. Se otorgarán 1/2 de la máxima puntuación.

Buena: cuando la información suministrada hace referencia a todos los apartados y están concretados y desarrollados de conformidad con la prestación del servicio. Se otorgarán 4/5 de la máxima puntuación.

Excelente: cuando la información suministrada hace referencia a todos los puntos de forma detallada y minuciosa, desarrollándolos de manera convincente. Dicha puntuación se asignará en aquellas propuestas que demuestren un servicio de alta calidad. Se otorgará la máxima puntuación.

Las puntuaciones obtenidas se redondearán al tercer decimal.

12. ANEXO 1. CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS SOLICITADOS.

LOTE Nº 1.- ELEMENTOS FRIGORÍFICOS PARA CÁMARAS 1ª Y 2ª FRUTAS Y HORTALIZAS.

- a) Compresores como referencia BOCK HGX 56 A/995 – 4S de 30 CV Y 6 CILINDROS. 2 unidades uno para cada cámara frigorífica, o de similares características.

HGX56e/995-4 S

Motor: 380-420V Y/YY -3- 50Hz PW
Refrigerante: R404A, R507

Referencia:

BOCK colour the world
of tomorrow

Datos del rendimiento

Aplicación: Instalación de refrigeración y aire acondicionado

Refrigerante	R404A, R507	Potencia frigorífica del compresor	57,60 kW
Temperatura de referencia	Temp. media	Capacidad refrigeración evaporador	57,60 kW
Alimentación de red	50 Hz, 400 V	Consumo de potencia	14,40 kW
Convertidor de frecuencia	sí ¹⁾	Coefficiente de potencia frigorífica (COP/EER)	3,97
Frecuencia del compresor	42 Hz	Rendimiento condensador	72,10 kW
Temperatura de evaporación	-5,0 °C	Corriente másica	0,435 kg/s
Presión de evaporación (abs.)	5,17 bar	Temperatura de descarga	60,4 °C ²⁾
Temperatura de condensación	32,0 °C	Potencia mín. frigorífica (25Hz)	33,30 kW
La presión de condensación (abs.)	14,99 bar	Potencia máx. frigorífica (70Hz)	92,10 kW
Temperatura del gas aspirado	12 °C		
Subenfriamiento (fuera de cond.)	0 K		
Recalentamiento útil	100%		

Datos de potencia provisionales.

- 1) Modo compresor con convertidor de frecuencia externo (de otro fabricante):
For the approved frequency range of the Bock compressors, please see technical data in the assembly instructions and in the software at min./max. refrigeration capacity.
The maximum permissible working current of the compressor ($I_{max,comp}$) (see technical data) must not be exceeded. If abnormal vibrations occur in the system, the affected frequency ranges has to be blanked out in the frequency converter accordingly.
The maximum output current of the frequency converter must be greater than $I_{max,comp}$. For a safe start of the compressor, the frequency converter, for applications with low pressure refrigerants HP up to 28 bar, must be able to supply a short-term overload of min. 140% of $I_{max,comp}$ for min. 3 seconds. For applications with high pressure refrigerants (e.g. CO₂) a value of min. 160% of $I_{max,comp}$ for min. 3 sec has to be supplied.
Carry out all designs and installations in accordance with local safety regulations and common regulations (e.g. VDE), as well as the specifications of the frequency inverter manufacturer.

Notes regarding capacity data:

Los datos de rendimiento en operación con convertidor de frecuencia se calculan a partir de los datos 50 Hz y sirven de apoyo en la investigación de los datos de rendimiento esperados en frecuencias diferentes. No puede descartarse que existan desviaciones.

- 2) El dato sobre la temperatura final de compresión es un valor puramente matemático. No se tiene en cuenta una refrigeración adicional o disipación del calor. Por tanto, es posible que se produzcan variaciones (especialmente en aplicaciones de congelación) respecto a la temperatura final de compresión calculada en funcionamiento.

HGX56e/995-4 S

Motor: 380-420V Y/YY -3- 50Hz PW

Refrigerante: R404A, R507

Referencia:

Datos técnicos

Número de cilindros / taladro / cilindrada	6 / 65 mm / 50 mm
Desplazamiento volumétrico 50/60 Hz (1450/1740 1/min)	86,60 / 103,90 m³/h
Tensión ¹⁾	380-420V Y/YY -3- 50Hz PW 440-480V Y/YY -3- 60Hz PW
Relación de bobinado	50% / 50%
Corriente de servicio máx. ²⁾	46,4 A
Consumo máx. de potencia ²⁾	27,7 kW
Corriente de arranque (rotor bloqueado) ²⁾	149,0 / 246,0 A
Protección del motor	INT69 G
Tipo de protección caja de bornes	IP 66
Peso	211 kg
Sobrepresión máx. admisible (LP/HP) ³⁾	19 / 28 bar
Conexión tubería de aspiración SV	54 mm - 2 1/8 "
Conexión tubería de impulsión DV	35 mm - 1 3/8 "
Lubricación	Bomba de aceite
Tipos de aceite R134a, R404A, R407A/C/F, R448A, R449A, R450A, R513A	BOCKlub E55
Tipo de aceite R22	BOCKlub A46
Carga de aceite	3,2 Ltr.
Calefacción del depósito desenlodador de aceite	230 V - 1 - 50/60 Hz, 160 W
Medidas exteriores Largo / Ancho / Altura	740 / 436 / 429 mm
Nivel de potencia acústica L _{WA} ⁴⁾	86 db(A) @ -35/+40 °C 80 db(A) @ -10/+45 °C 78 db(A) @ +5/+50 °C
Nivel de presión acústica L _{pA} ⁴⁾	73 db(A) @ -35/+40 °C 67 db(A) @ -10/+45 °C 64 db(A) @ +5/+50 °C

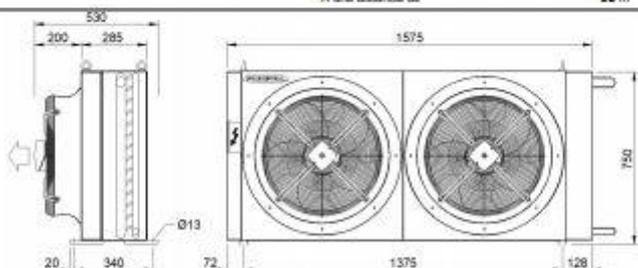
b) Bandejas para evaporadores en MN—12 acero inoxidable mate.

*Las medidas de las bandejas son (810 ~ 790) x 2.225 x 90 mm (ancho x largo x alto)



LOTE N.º 2.- Elementos frigoríficos para cámara nº 4 de Nave de Pescados y sala de máquinas de pescados o similares.

- a) Sustitución de condensador por aire de la cámara nº 4 de pescados por condensador FRIMETAL modelo CBN 57ª o de características similares.**

Fecha	4/8/2021	FRIMETAL	
Cliente		San Toribio, 6 28031 MADRID +34/913030426 com@frimetal.es	
Oferta			
CONDENSADOR POR AIRE		CBN-57 A	
Capacidad del modelo	50,7 kW	Materiales	
Capacidad Requerida	0,0 kW	Tubos	Cobre
		Aletas	Aluminio
		Carcasía	Aluminio y acero galvanizado lacado en Blanco RAL 9002
Condiciones de trabajo			
Peso Aletas	2,1 mm		
Caudal de Aire	12650 m³/h		
Velocidad del aire	3,58 m/s		
Presion de aire disponible	0 Pa		
Temperatura Entrada Aire	40,0 °C		
Temp. Condensación	55,0 °C		
Caudal del Fluido Refrigerante	0,397 kg/s		
	R449A		
BATERIA		Información para el instalador	
Peso Aletas	2,1 mm	Peso neto	133 kg
Longitud alateada	1400 mm	Línea de entrada	1 x 22 mm
Superficie	111,0 m²	Colector de salida	1 x 22 mm
Volumen Interno	16,7 dm³		
Ventiladores AC conformes con la ErP			
Alimentación eléctrica	3~400V/50Hz	Potencia total absorbida	1540 W
Nº	2	Consumo eléctrico total	3,0 A
Diámetro de la hélice	500 mm	Nivel de Potencia Sonora	83 dB(A)
Velocidad	1350 rpm	Presión Sonora	52 dB(A)
		A una distancia de	10 m
			

- b) Cambio de refrigerante.
- c) Kit de alarma de fugas para sala de máquinas de Nave de Pescados.
- d) Sustitución del Evaporador para cámara 4.